KAMADOJOE®

Ignite your passion for grilling.™

ComboJoe & GasJoe

Modèles: GJ26, CGJ26, GJ32S, CGJ32S, GJ38S

KAMADOJOE.COM

KAMADOJOE

BIENVENUE DANS LA FAMILLE KAMADO JOE

Nos clients m'en apprennent beaucoup. Ils ne partagent pas que des recettes et des conseils culinaires, nos clients partagent leurs motivations derrière l'achat d'un grill Kamado Joe. Typiquement, ils ont pris des semaines, voire des mois avant de s'arrêter à une décision d'achat – ou bien ils nous ont été référé par un ami ou un voisin.

En tant que propriétaire d'un nouveau grill Kamado Joe, je tiens à vous remercier personnellement de nous encourager. En retour, notre engagement est d'assurer votre entière satisfaction, sans compter une expérience culinaire comme nulle autre à chaque fois que vous utilisez votre grill Kamado Joe.

Veuillez nous faire part de vos questions et commentaires en remplissant un formulaire de soutien à la clientèle sur notre site Web, ou joignez-vous à notre page Facebook. Je suis confiant que vous nous trouverez très efficaces et réceptifs. C'est très facile pour nous d'être à votre service car nous partageons tous la même passion pour le grillage et le fumage.

Grillez bien,

Bobby Brennan

Bobby Brennan
President
Kamado Joe

KAMADOJOE

TABLE DES MATIÈRES

Avertissements & consignes de sécurité 1
Modéles couverts dans ce manuel 2
Consignes de sécurité 3
L'installation de votre grill 6
Raccordement de gaz 10
Liste de vérification avant l'utilisation 14
Ajustement des brûleurs 16
Instructions d'allumage 18
Grillage fondamental 19
Utiliser le grill à saisir 20
Nettoyage & entretien 23
Guide de dépannage 25
Service de garantie 26
Informations sur la garantie limitée 27
Diagramme du grill 29

IMPORTANT
Pour les instructions d'installation de la tête du grill au chariot, veuillez vous référer aux instructions d'installation du grill comprise avec le chariot.

KAMADOJOE

AVERTISSEMENTS & CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Conforms to ANSI
STD Z21.58a -2008
Certified to CSA
STD 1.6a -2008

Intertek
XXXXXXX

AVERTISSEMENT

PRENEZ LE TEMPS DE LIRE CE MANUEL ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT avant d'utiliser le grill. Vous réduirez ainsi les risques de:

- Incendie
- Brûlures, lésions corporelles et dommages matériels
- Viandes et nourriture ruinées ou expérience culinaire désagréable
- Installation et entretien non-approuvés

CE PRODUIT N'A ÉTÉ CONÇU QUE POUR UNE UTILISATION EXTÉRIEURE (PLEIN AIR).
Des installations, ajustements, altérations, services ou entretiens erronés ou non-approuvés peuvent causer des dommages matériels, des lésions corporelles et/ou pertes de vie.

DANGER!!!

Que faire si vous détectez une odeur de gaz

- Couper l'alimentation en gaz à l'appareil
- Éteindre toute flamme nue
- Ouvrir le couvercle
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur en gaz ou le service d'incendie.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- N'entreposez pas d'essence ni d'aucun autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Un cylindre de GPL déconnecté de l'appareil ne devrait pas être entreposé à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT! PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

La combustion de gaz à cuisson génère des produits dérivés reconnus par l'état de la Californie comme contribuant aux cancer et troubles reproductifs. La loi californienne exige aux entreprises d'avertir ses clients d'une exposition à ces produits. Pour en minimiser l'exposition, il est primordial de suivre les recommandations d'utilisation et d'entretien énumérées dans ce manuel d'instructions. Assurez-vous de cuisiner dans un environnement bien ventilé. Notre brûleur IR utilise des composants de silice et cristallines. La proposition 65 californienne et l'état de la Californie ont identifiés ces produits comme contenant des agents cancérigènes.

MODÈLES COUVERTS DANS CE MANUEL

GasJoe/ComboJoe 26"
(Modèles GJ26/CJ26)

GasJoe/ComboJoe 32"
(Modèles GJ32/CJ32)

GasJoe 38"
(Modèle GJ38)

REMARQUES POUR L'INSTALLATEUR

Ce manuel doit demeurer avec le grill. L'installateur qualifié doit placer le robinet d'arrêt dans un endroit facilement accessible. Toutes pièces installées par un installateur doivent être conformes aux normes locales, et dans l'absence de ces dites normes, les pièces fournies doivent être en règle avec le "National Electrical Code, ANSI/NFPA 70" ou le "Canadian Electrical Code (l'Association canadienne de normalisation), CSA C22.1", et le "National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54", ou "CAN/CGA-B149.1.Natural Gas Installation Code" ou "CAN/CGA-B149.2 Propane Installation Code".

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Vous trouverez ci-dessous une liste d'avertissements importants. Cette liste n'est pas complète. Veuillez lire le manuel du propriétaire complètement avant d'installer et d'allumer ce grill.

Installation sécuritaire

Avertissement : Contactez votre municipalité pour les réglementations concernant les codes du bâtiment par rapport à l'installation de grill de cuisson extérieur. Les installations en plein air doivent être conformes aux normes locales ou, dans l'absence de ces dites normes, par la suivante:

É.-U. : 'National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, en plus des exigences du conseil municipal local, des autorités de gaz et d'électricité, ou d'autres régulations statutaires. Resserrez tous les raccordements à gaz avec une clé à molette tel qu'indiqué dans ce manuel.

Emplacement sécuritaire

- Pour usage extérieur seulement. Il est interdit d'utiliser ce grill dans un bâtiment, garage ou tout autre espace clos. Ce grill ne peut être utilisé qu'à l'extérieur (plein air).
- Gardez tous matériel combustible, gazoline et/ou liquide inflammable à une distance minimale de 45cm (18") du grill.
- Ce grill n'est pas conçu pour une utilisation marine, et ne doit être installé sur aucune embarcation nautique.
- Assurez-vous que le grill et cylindre soient bien ventilés. Une circulation d'air continuelle est requise pour une combustion adéquate.
- Lorsque vous encastrez les applications, assurez-vous qu'il y ait une ventilation adéquate pour le grill et le cylindre.
- Assurez-vous que le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur soient facilement accessibles.
- Les modèles sur chariot doivent être utilisés sur une surface plane.

Consignes de sécurité pour le cylindre à gaz

- N'installez pas le cylindre à gaz sous le grill à moins d'être employé en conjonction avec un chariot approuvé.
- Gardez le cylindre à l'écart de la chaleur.
- Ne connectez qu'un cylindre à l'appareil, à la fois.
- Assurez-vous de bénéficier d'une ventilation adéquate lorsque vous utilisez un système d'alimentation de GPL (cylindre de propane portatif) dans un espace clos. Gardez le conduit d'aération (ventilation) propre et dégagé.

Les vapeurs de gaz deviennent extrêmement explosives lorsqu'elles s'accumulent dans un espace clos. Ces vapeurs peuvent s'enflammer facilement pouvant causer des dommages matériels et/ou lésions corporelles sérieuses.

- Le remplissage du cylindre doit être effectué par un fournisseur de GPL autorisé.
- Fermez le robinet du cylindre de gaz après chaque utilisation.
- Ne pas fumer ou allumer de flamme nue à proximité du cylindre lors de la déconnection du tuyau d'alimentation en gaz du cylindre à gaz.
- N'utilisez pas de cylindre à gaz endommagé ou rouillé ni de cylindre avec robinet de gaz endommagé.
- Ne remplissez pas le cylindre à plus de 80% de sa capacité.
- N'entreposez pas le cylindre à gaz à l'intérieur ni dans un espace clos.
- Ne couchez pas le cylindre à gaz sur son côté.

Fonctionnement sécuritaire

Ce grill peut devenir très chaud lorsqu'il est allumé, il est donc important de:

- Gardez les jeunes enfants éloignés.
- D'utiliser des gants protecteurs lors de la manutention de composants chauds.
- Le tuyau d'alimentation en gaz flexible et le filage électrique ne doivent JAMAIS entrer en contact avec une surface chaude du grill.
- Ne portez pas de vêtements amples ou de longues manches lorsque vous utilisez le grill.
- Ne laissez jamais votre grill sans surveillance tandis qu'il est allumé.
- N'utilisez pas d'ustensiles en verre ou en plastique sur le grill.
- N'employez pas le grill s'il y a des vents forts.
- Ne déplacez pas le grill lorsqu'il est allumé.
- Il est interdit pour un enfant d'opérer le grill.
- Ne déconnectez aucun raccordement de gaz tandis que le grill est allumé.

Allumage sécuritaire

- Toujours vérifier qu'il n'y ait pas de fuite de gaz avec une solution d'eau savonneuse. Ne jamais effectuer la vérification avec une flamme nue.
- Toujours ouvrir le couvercle complètement avant l'allumage.
- Vérifiez les flammes du brûleur visuellement pour confirmer l'allumage. Ne vous penchez jamais au-dessus du grill lors de l'allumage.
- Ne jamais employer de charbon ni de carburant pour allumer ce grill.

Entretien sécuritaire

Gardez votre grill le plus propre possible:

- Lorsque vous avez terminé de griller, rallumez les brûleurs à la plus haute intensité (HIGH) pour calciner les excès de matières grasses. Assurez-vous que le bac à graisse soit propre pour éviter un incendie de graisse.
- Laissez le grill refroidir avant de recouvrir le grill.
- Videz et nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation.
- Nettoyez le grill complètement au moins deux fois par année.
- Vérifiez régulièrement qu'il n'y ait pas de nids d'insectes dans l'ouverture principale, l'avaloir ou du venturi de chaque brûleur. Nettoyez ces sections régulièrement.
- N'utilisez pas de nettoyant à base corrosive pour entretenir le grill.
- Avant d'utiliser le grill, vérifiez que les raccordements et connections de gaz soient intacts et libres d'endommagement, coupures ou fissures.
- Ne modifiez pas le grill. Toutes modifications peuvent s'avérer dangereuses.
- Ne pas démonter le grill pour en ajuster le robinet à gaz et le régulateur.

En cas d'incendie

- La plupart des feux sont causés par une accumulation de graisse, ou par un raccordement de gaz erroné.
- Assurez-vous d'éloigner les personnes et les animaux de l'incendie.
- Si possible, fermez le robinet à gaz du cylindre.
- Si possible, utilisez un extincteur d'incendie. Si l'eau est votre seul ignifugeant, détrempez amplement la zone entourant le grill. Arrosez délicatement la structure et la surface de cuisson du grill pour le refroidir et faire descendre la température sous la température d'allumage.

La grillade en conditions venteuses

L'utilisation de votre grill en conditions venteuses peut perturber la circulation d'air de l'avant à l'arrière du grill. Des forts vents peuvent forcer l'évacuation de gaz extrêmement chaud par l'arrière. Le panneau de contrôles et les boutons/poignées deviendront conséquemment brûlants.

- Si vous utilisez votre grill lors d'une journée venteuse, ne laissez pas le couvercle ouvert avec les brûleurs à haute intensité (HIGH) pendant plus de 15 minutes. (Ne laissez jamais votre grill sans surveillance tandis qu'il est allumé).
- Veuillez utiliser des gants isolants pour ouvrir le couvercle si vous doutez que le grill ne surchauffe. Tournez ensuite le bouton régulateur à une faible intensité de chaleur.
- Positionnez le grill de manière à ce que le vent prédominant ne se rende pas à l'arrière du grill.

ADVISORY: Avis de sécurité: Veuillez noter que tous dommages causés par l'utilisation du grill en conditions venteuses (boutons de réglage fondus, décoloration du panneau de contrôle) ne seront pas couverts par la garantie.

L'INSTALLATION DE VOTRE GRILL

AVANT DE COMMENCER

Si votre fournisseur a fait livrer votre grill, prenez le temps de vérifier que l'extérieur de la boîte ne soit pas endommagé avant de l'ouvrir. Avertissez le livreur d'un endommagement immédiatement puis contacter votre fournisseur. Si vous remarquez des dommages APRÈS avoir dépaqueté le produit, il est important de contacter votre fournisseur dans les 15 jours suivants la livraison.

IMPORTANT

Pour les instructions d'installation de la tête du grill au chariot, veuillez vous référer aux instructions d'installation du grill comprise avec le chariot.

AVERTISSEMENT

- Ne jamais installer ce produit dans une enceinte combustible sans un recouvrement calorifugé. Négliger cette recommandation pourrait entraîner un incendie, des dommages matériels et/ou lésions corporelles.
- Ne jamais placer le grill sous un toit, un surplomb, ou un bâtiment, un garage, un cabanon, ou tout autre espace clos.
- Ne jamais placer le grill sous une construction combustible.
- L'installation doit être conforme aux normes locales, et dans l'absence de ces dites normes, l'installation doit se conformer au "National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54", ou "CAN/CGA-B149.1.Natural Gas Installation Code" ou "CAN/CGA-B149.2 Propane Installation Code".

Notices importantes:

Sélectionnez l'emplacement du grill

Lors de la sélection de l'emplacement de votre grill, gardez en considération quelques facteurs importants.

Les premiers étant l'exposition du grill aux configurations des vents et des zones passantes. Si votre grill est autoportant, positionnez le grill de manière à ce que les vents prédominants soufflent vers le panneau de contrôle avant du grill. Ce positionnement encouragera débit d'air adéquat, soit de l'avant vers l'arrière.

Toujours protéger les grills encastrés avec des pare-vents.

Les vents frappant l'arrière du grill peuvent causer des problèmes, tout comme les vents soufflant le long de l'ouverture de la hotte arrière.

Installations encastrées:

Dégagements d'une construction combustible

Un dégagement minimal de 18" des côtés et de l'arrière du grill par rapport à une construction combustible verticale adjacente doit être respecté. Il est important de considérer qu'il y a un impressionnant volume de chaleur et que la fumée s'échappera à l'arrière du grill. Il est possible que ces phénomènes décolorent ou endommagent les sections non protégées (figure 02).

N'installez pas le grill sous une construction combustible non protégée sans utiliser un système de ventilation anti-feu. Un dégagement minimal de 18" doit également être respecté sous un comptoir à la construction combustible (Figure 01 & 02).

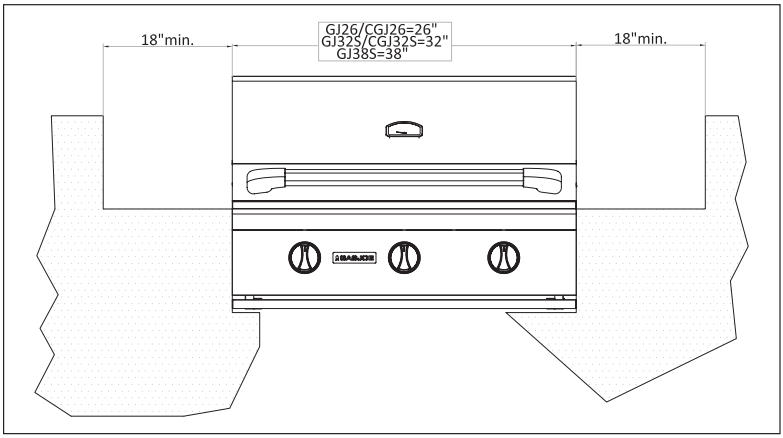


Figure 1

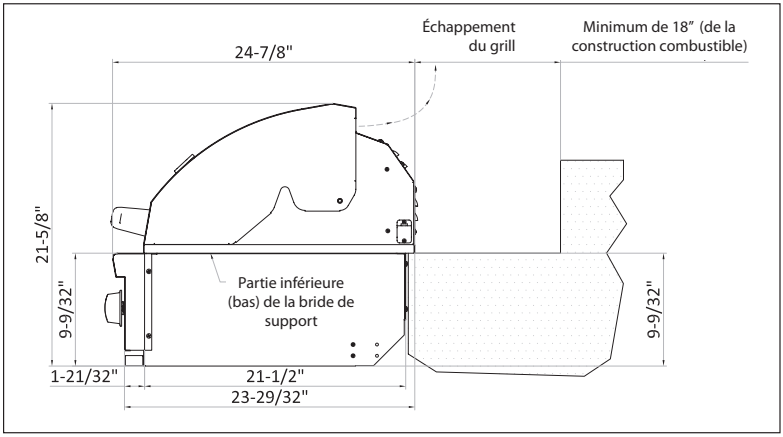


Figure 2

Dégagements d'une construction non-combustible

Un dégagement minimal de 6'' de l'arrière du grill à la construction non-combustible est nécessaire pour pouvoir ouvrir le couvercle complètement (figure 04). Un dégagement de 6" des côtés, de l'arrière et du dessus du grill à la construction non-combustible est préférable. De cette manière, vous pouvez y installer comptoir au-dessus de la surface de cuisson. Le grill peut être placé contiguë à la construction non-combustible sous la surface de cuisson (Figure 03 & 04).

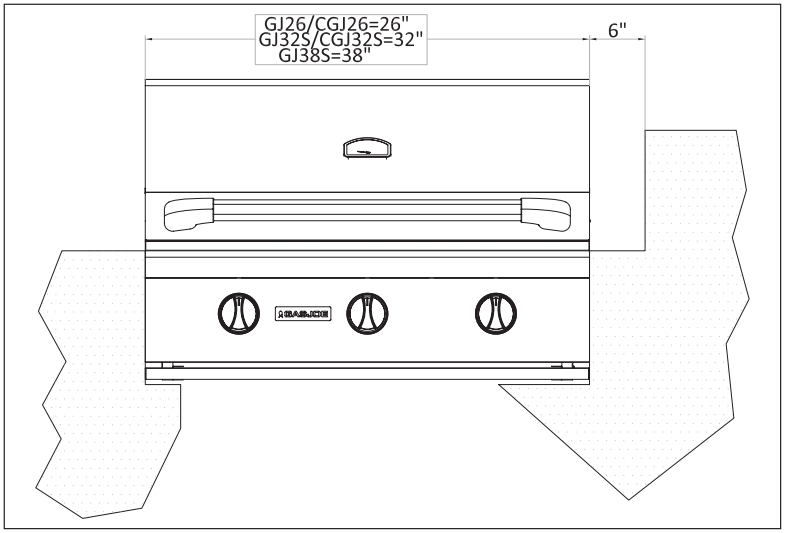


Figure 3

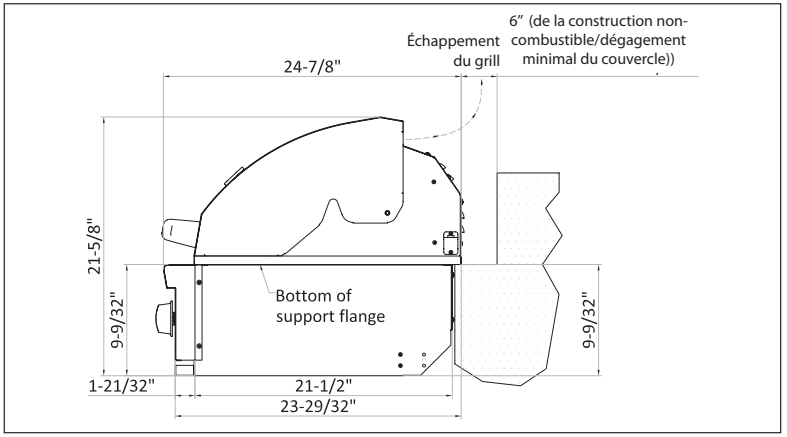


Figure 4

Dimensionnements des découpes pour grills encastrés (Figure 05)

MODÈLE	A	B	C
GJ26/CGJ26	24-1/8″	21-3/4″	9-7/8″
GJ32S/CGJ32S	30-1/8″	21-3/4″	9-7/8″
GJ38S	36-1/8″	21-3/4″	9-7/8″

Note: Les matériaux de construction de la découpe entourant le grill encastré doivent être non-combustibles. La découpe ne peut avoir de trous de ventilation à part du trou pour le tuyau d'alimentation en gaz à la base de la découpe.

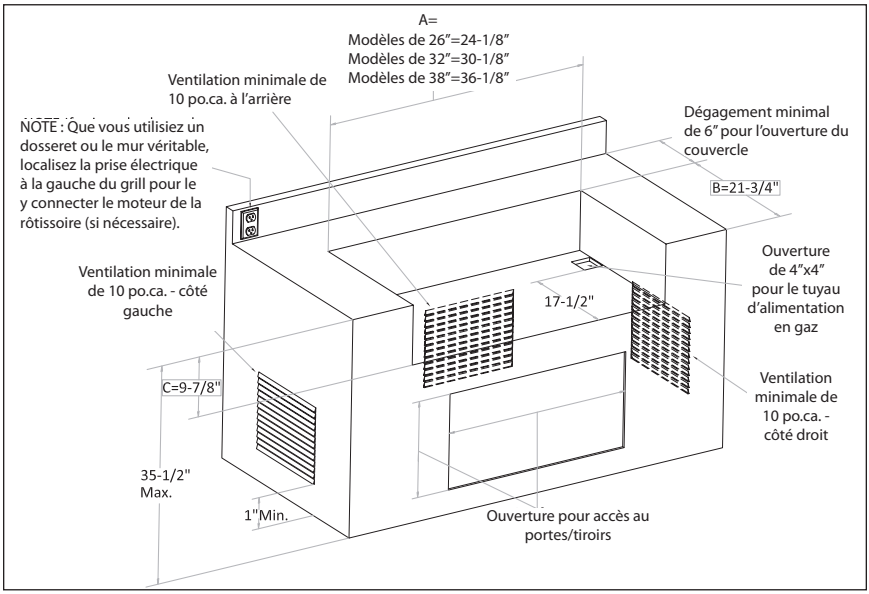

A=
Modèles de 26″=24-1/8″
Modèles de 32″=30-1/8″
Modèles de 38″=36-1/8″
Ventilation minimale de 10 po.ca. à l'arrière
NOTE : Que vous utilisiez un dosseret ou le mur véritable, localisez la prise électrique à la gauche du grill pour le y connecter le moteur de la rôtissoire (si nécessaire).
Dégagement minimal de 6″ pour l'ouverture du couvercle
B=21-3/4"
Ouverture de 4″x4″ pour le tuyau d'alimentation en gaz
Ventilation minimale de 10 po.ca. - côté gauche
17-1/2"
C=9-7/8"
Ventilation minimale de 10 po.ca. - côté droit
35-1/2" Max.
1"Min.
Ouverture pour accès au portes/tiroirs

Figure 5

RACCORDEMENTS DE GAZ

Vérifiez le type de gaz

Il est important de vérifier le type de gaz à utiliser avant de procéder. Ce sera soit du gaz naturel (NAT) ou du gaz propane liquide (GPL). Assurez-vous que l'indication sur la plaque signalétique de l'appareil soit consistante avec le type de gaz que vous prévoyez utiliser.

Le grill est réglé en usine pour une exploitation soit au GPL ou au NAT. Il est critique que le gaz que vous utilisiez coordonne avec le préréglage de votre grill. Vous pouvez le vérifier en lisant la plaque signalétique.

La plaque signalétique est située sur la partie inférieure (bas) du côté droit de votre grill.

Assurez-vous que l'alimentation en gaz rencontre toutes les exigences minimales de pressurisation du grill. Le grill ne peut opérer qu'avec le gaz pour lequel il a été réglé.

Kamado Joe
2865 N. Berkeley Lake Rd.NE,
MODÈLE: GJ32S
TYPE DE GAZ: PROPANE
PRESSION DE GAZ: 11 "WC
ENTREE:
Brûleur principal
NO SEARIAL:
Intertek
XXXXXXX
Conforme à la norme ANSI STD Z21.58a -2008 Certifié CSA STD 1.6a -2008
SNA-Z21.58a CSA1.6a (2008) Appareils de cuisson en plein air
Uniquement pour l'installation dans un boîtier intégré construit de matériaux non combustibles. Distance minimale d'un côté et le dos de l'appareil aux matériaux combustibles: 18 "(457mm) de côtés et 18" (457mm) à l'arrière.
Ne pas utiliser cet appareil sous la surface combustible frais généraux
a) Ne pas stocker une réserve de gaz LP-cylindre sous ou à proximité de cet appareil.
b) Ne jamais remplir le cylindre au-delà de 80 pour cent complète;
c) Si les informations en (a) et (b) n'est pas exactement suivie, un incendie causant des blessures graves ou la mort peuvent survenir.
POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT
S'il est stocké à l'intérieur, se détacher et de laisser à l'extérieur du cylindre.
Fabriqué en Chine

Figure 6

Combustible	Débit d'entrée maximal	Débit d'entrée minimal
Gaz naturel (NAT)	7"W.C.	4"W.C.
Propane (GPL)	14"W.C.	11"W.C.

Le régulateur et les orifices du manifold ont tous deux été fixés en fonction du type de gaz spécifié sur la plaque de signalétique de l'appareil. Convertir le grill à un autre type de gaz nécessite un kit de conversion. Ce kit vous a été expédié avec le grill. Si vous ne le trouvez pas dans la boite, contactez votre fournisseur. La conversion doit être effectuée par un technicien qualifié.

Carburant	Grandeur de l'orifice du brûleur principal	Grandeur de l'orifice du brûleur de cuisson
Gaz naturel (NAT)	#40	#40
Propane (LP)	#53	#55

Toutes installations, et toutes pièces d'installation doivent être conformes aux normes locales, le National Electrical Code (ANSI/NFPA 70-1990) et le National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NEPA 54 au É.-U. et CGA-B 149.1/.2 au Canada).

Gaz propane liquide (GPL)

La trousse GPL est équipée d'un montage de tuyau/régulateur de GPL pour un raccordement à un cylindre de propane de 20lb. (Type 1). Tous les raccords nécessaires à l'assemblage sont compris avec votre grill.

Type 1 cylindre

ATTENTION!

Avant de connecter le cylindre GPL au régulateur, vérifiez que tous les brûleurs et les soupapes de la rôtissoire soient fermé (OFF), puis ouvrez le couvercle du grill.

AVERTISSEMENT!

- N'utilisez aucun autre montage (régulateur/tuyau de raccordement) que celui fourni avec votre grill.
- Il est interdit d'entreposer un cylindre de GPL de rechange à proximité de cet appareil.
- Ne remplissez pas le cylindre à plus de 80% de sa capacité.
- Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre causant des lésions corporelles sérieuses et/ou pertes de vie.

Exigences du cylindre de GPL

- Le cylindre de GPL doit être construit et marqué en accord avec les spécifications pour cylindre de gaz propane liquide du Département des transports des É.-U. (U.S. Department of Transportation).
- Les cylindres doivent être sécurisés avec le système de rétention pour éviter des mouvements involontaires/accidentels. Le système de rétentions de cylindre est fourni avec l'appareil.
- Lorsque vous échangerez votre cylindre pour un remplissage, échangez-le contre un cylindre de 20lb. Type 1 muni d'un dispositif de protection contre les débordements.
- N'utilisez jamais un cylindre ayant une soupape endommagée.
- Un cylindre bosselé et rouillé peut être dangereux et ne devrait pas être utilisé. En cas de doute, faites-le vérifier par un fournisseur de GPL.

- Vérifiez toujours qu'il n'y ait pas de fuite de gaz après chaque échange de cylindre GPL.
- Toujours fermer l'alimentation en gaz propane (OFF) sur le cylindre lorsque le grill est inactif.
- Les cylindres doivent être entreposés dans un endroit bien ventilé à l'extérieur, puis garder hors de la portée des enfants. Le cylindre de gaz GPL doit être entreposé à l'extérieur même si votre grill est entreposé à l'intérieur.

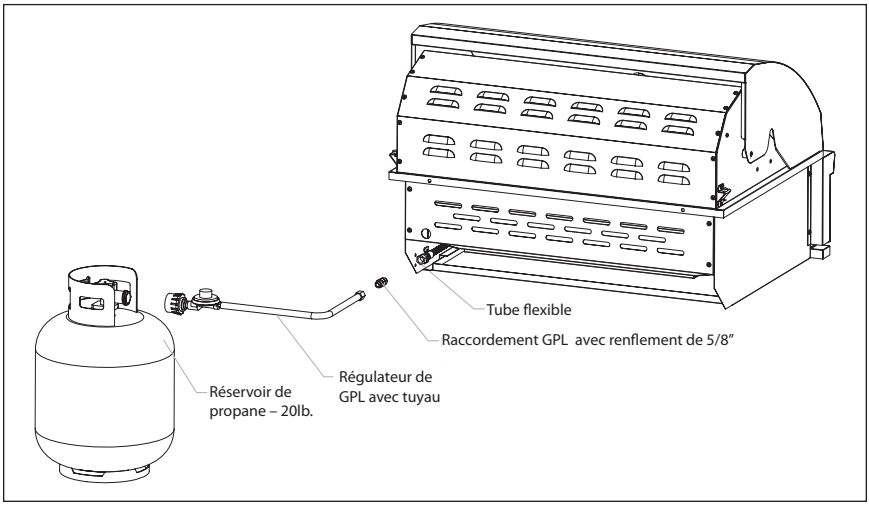


Figure 8

Purgation des lignes de gaz

Il est recommandé de purger l'air des lignes de gaz avant de tenter d'allumer le grill.

Assurez-vous que les réglages du grill soient à la position OFF (fermé).

- Ouvrez tranquillement l'alimentation en gaz principale.
- Appuyez sur le bouton pendant 5 à 20 secondes pour permettre au système de se purger et permettre aux brûleurs de s'allumer.
- Après avoir éteint le réglage principal, attendez au moins 5 minutes avant de rallumer les brûleurs.

Gaz naturel

L'installation du gaz naturel devrait être effectuée par un monteur d'installations au gaz qualifié.

Connectez le régulateur de gaz naturel fourni avec le grill directement à la prise d'entrée situé sur le côté droit du grill. Vous pouvez en faire ainsi en connectant la tuyauterie rigide ou le tuyau flexible à la pointe baïonnette. Référez-vous au code d'installation local pour de plus amples de informations sur le dimensionnement de canalisation. Sécurisez tous les joints à clé molette tout en faisant attention ne pas trop les serrer.

Vérifiez la pression en retirant le dernier brûleur du côté gauche du grill. Après avoir retiré le brûleur, connectez un boyau et un manomètre au bout de la soupape à gaz. Allumez deux brûleurs et vérifiez la pression. La pression d'entrée devrait être de 4.0" W.C. ou 1.00 kPa.

Un dispositif de retenu, telle une chaîne, doit être attachée aux grills sur chariot mobile. Une chaîne ou un dispositif similaire empêchera le chariot de bouger en prévenant une tension sur la ligne d'alimentation en gaz naturel. Une extrémité de la chaîne devrait être attaché au grill; l'autre fixé à un point structurel solide à proximité de la conduite de gaz. La chaîne doit être au moins 30% plus courte que la conduite de gaz. De cette façon, si le grill est accidentellement déplacé, la chaîne empêche le grill d'étirer la conduite au-delà de ses capacités.

Le grill doit être isolé du système d'alimentation en gaz en y fermant la soupape d'arrêt manuelle durant les tests de pressurisation du système.

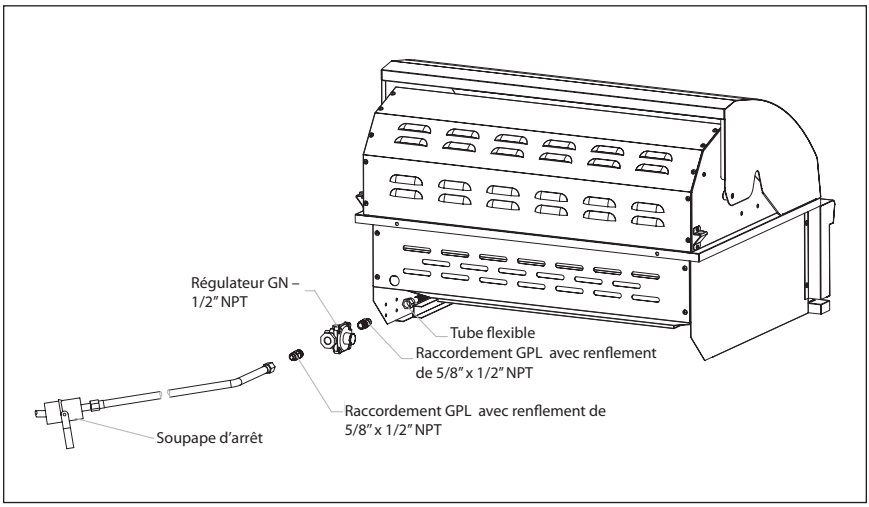

Régulateur GN – 1/2" NPT
Tube flexible
Raccordement GPL avec renflement de 5/8" x 1/2" NPT
Raccordement GPL avec renflement de 5/8" x 1/2" NPT
Soupape d'arrêt

Figure 9

LISTE DE VÉRIFICATIONS AVANT L'UTILISATION

Procédures d'essai d'étanchéité

DANGER!

Pour empêcher un incendie ou un risque d'incendie, NE PAS fumer ou exposer la conduite de gaz à une source potentielle d'ignition (étincelles, décharge électrostatique, etc.) lors de l'essai d'étanchéité. L'essai d'étanchéité ne devrait être mené qu'à l'extérieur. N'utilisez jamais du feu ou une flamme pour mener un essai d'étanchéité

Performez un essai d'étanchéité au moins une fois par année, que le cylindre ait été déconnecté ou non. Il est également important de mener un essai d'étanchéité lorsque le cylindre est connecté au régulateur, ou tout autre pièce connecté au système ait été déconnectée ou remplacée. Utilisez la solution d'essai d'étanchéité spécifiée ci-dessous.

Procédures d'essai d'étanchéité

1. Préparez une solution d'eau savonneuse en mélangeant une solution d'une moitié de savon liquide et une moitié d'eau dans un vaporisateur.
2. Vérifiez que tous les boutons de réglage soit à la position fermé (OFF).
3. Tournez le robinet du cylindre dans le sens antihoraire pour ouvrir l'alimentation en gaz.
4. Appliquez la solution savonneuse en la vaporisant sur les joints du système d'alimentation en gaz.
5. L'apparition de bulles indique qu'il y a une fuite.
6. Arrêtez la fuite en resserrant le joint desserré ou en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce recommandée par le manufacturier. N'essayez pas de réparer le robinet du cylindre s'il est endommagé. Le cylindre doit être automatiquement remplacé.
7. Si vous ne réussissez pas à arrêter la fuite, coupez l'alimentation en gaz avec le robinet du cylindre puis retirez le cylindre du grill. Contactez un technicien en réparation d'appareils au gaz autorisé ou votre fournisseur en GPL. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas corrigée.
8. Appuyez et tournez tous les boutons de réglage pour relâcher la pression dans le tuyau et le manifold.
9. Refermez les boutons de réglage (OFF).

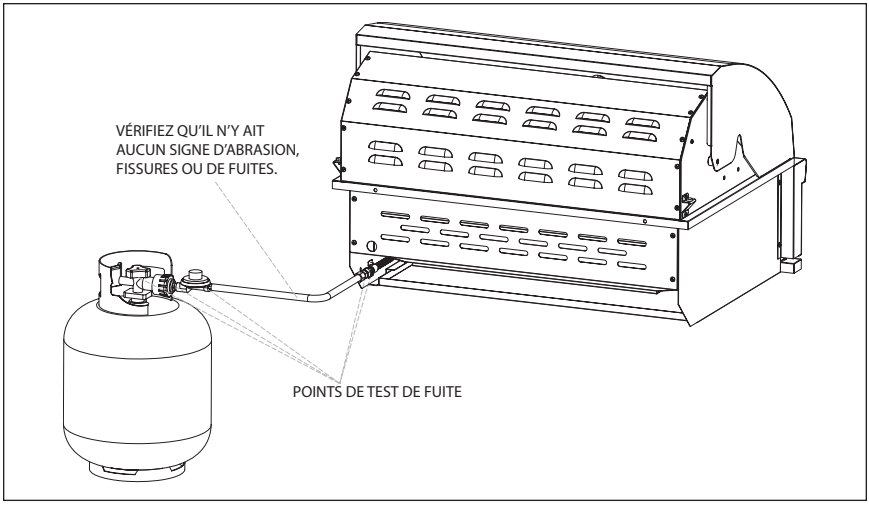


Figure 10

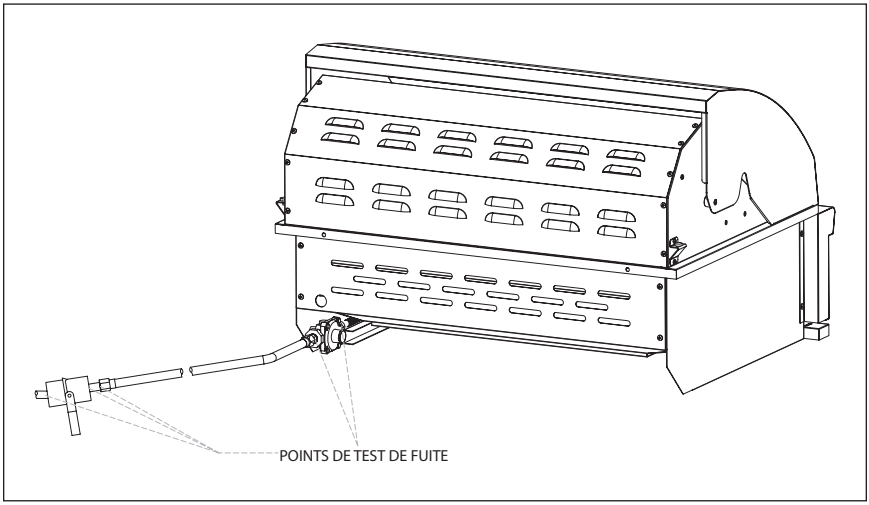


Figure 11

Ajustement du brûleur à feu doux

Ajuster le brûleur à un réglage bas:

- Assurez-vous que le grill soit refroidi.
- Retirez les grilles et le modulateur de flammes pour faire en sorte que vous puissiez visionner les flammes en ajustant les brûleurs.
- Allumez le brûleur et réglez-le à 'LOW'.
- Retirez le bouton de réglage.
- En tenant la tige du robinet avec des pinces, insérez un petit tournevis dans le trou et visionnez la flamme. Ajustez au réglage minimal stable (Figure 12).

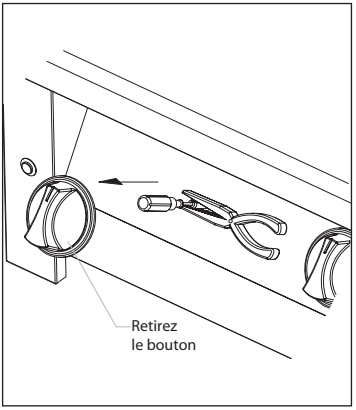


Figure 12

Ajustement du débit d'air au brûleur

La quantité d'air entrant dans le brûleur est contrôlée par un obturateur d'air.
Chaque brûleur est testé et réglé en usine avant l'expédition. Il se peut par contre qu'un ajustement additionnel soit requis.
Le transport peut entraîner des fluctuations au niveau de la pressurisation du gaz, de la conversion du gaz et même dans la qualité du gaz en soi.

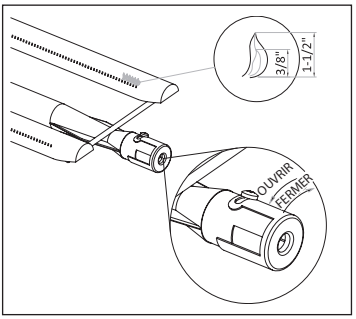


Figure 13

Les flammes des brûleurs principaux devraient être vérifiées visuellement.
Les flammes devraient être bleues et stables avec une légère pointe jaune. Le bleu foncé ne doit pas dépassé une hauteur de 3/8" avec la hauteur totale de la flamme à environ 1/2".
Les flammes devraient brûler tranquillement (sans le bruit d'une 'torche') et elles ne doivent pas être ''levantes".
Si vos flammes ne correspondent pas à la description ci-dessus, vous devez vous assurer que l'obturateur d'air et les orifices de brûleur ne soient pas encombrés ou obstrués par des débris, de la saleté ou des toiles d'araignées.
Si les orifices sont propres et que les flammes ne correspondent toujours pas à la description ci-dessus, vous devrez ajuster l'obturateur d'air.
L'obturateur d'air est maintenu en place par un écrou qui doit être desserré avec l'ajustement. Une fois l'ajustement de l'obturateur d'air complété, resserrez l'écrou.

Ajuster l'obturateur d'air

Note : Les ajustements de l'obturateur d'air doivent être effectués par un technicien certifié.

- Retirez les grilles et le modulateur de flammes.
- Soulevez le brûleur puis desserrez l'écrou. Replacez le brûleur et allumez-le.
- Une flamme est excessivement jaune indique un débit d'air insuffisant. Tournez doucement l'obturateur d'air dans le sens horaire pour permettre un débit d'air plus élevé au brûleur.
- Une flamme bruyante (son d'une torche) et levante indique un débit d'air trop élevé. Tournez doucement l'obturateur d'air dans le sens antihoraire (Figure 13).
- Après que le brûleur ait refroidi, retirez-le et resserrez l'écrou. Réinstallez le brûleur, le modulateur de flammes et la grilles.
- Pour terminer, vérifiez le bon fonctionnement de chaque brûleur. Assurez-vous que les boutons de réglage tournent facilement et complètement.

Avant d'allumer le grill

Effectuez les vérifications suivantes

- Assurez-vous que chaque raccordement de gaz soit bien serré et de la réussite de l'essai d'étanchéité. Si vous détectez une odeur de gaz, fermez l'alimentation en gaz et contactez un plombier qualifié. Ce dernier inspectera les raccordements pour une fuite de gaz.
- Assurez-vous que les surfaces de cuisson soient propres et hygiéniques.
- Vérifiez que les boutons de réglage soient fermés (OFF). Ne tentez pas d'allumer les brûleurs si les boutons sont fermés et que vous détectez une odeur de gaz.
- Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte.
- Assurez-vous que le couvercle du grill et des brûleurs latéraux soient ouvert. Une accumulation de gaz à l'intérieur du couvercle peut s'avérer dangereuse.
- Assurez-vous que le bac à graisse est en place.
- Assurez-vous que la température soit clémente et pas trop venteuse. Si les conditions sont venteuses, assurez-vous que le vent prédominant ne souffle pas directement à l'arrière du grill.

AVERTISSEMENT!

N'allumez JAMAIS un brûleur si vous détectez une odeur de gaz.

- Gardez toujours le couvercle ouvert (les brûleurs latéraux doivent être complètement retirés) lors de l'allumage du grill.
- Des échappements de gaz à l'intérieur d'un grill fermé augmentent de manière significative les risques d'explosion, de dommages matériels, lésions corporelles ou même pertes de vie.
- Éloignez votre figure et corps le plus loin possible du grill lors de l'allumage. Si un brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, éteignez le bouton de réglage et attendez 5 minutes. Laissez le gaz se dissiper puis recommencez le processus d'allumage.

Allumer le grill

- Ouvrez le couvercle avant de tenter l'allumage des brûleurs.
- Assurez-vous que tous les robinets soient à la position fermée (OFF).
- Ouvrez le robinet à gaz du cylindre après avoir confirmé la position des boutons de réglage.
- Pressez et tournez le bouton tranquillement à la position 'HI'. Vous entendrez un 'click'. Le brûleur devrait s'allumer automatiquement.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, éteignez le bouton de réglage et attendez 5 minutes. Laissez le gaz se dissiper puis recommencez le processus d'allumage.

Allumage manuel utilisant le tube flash

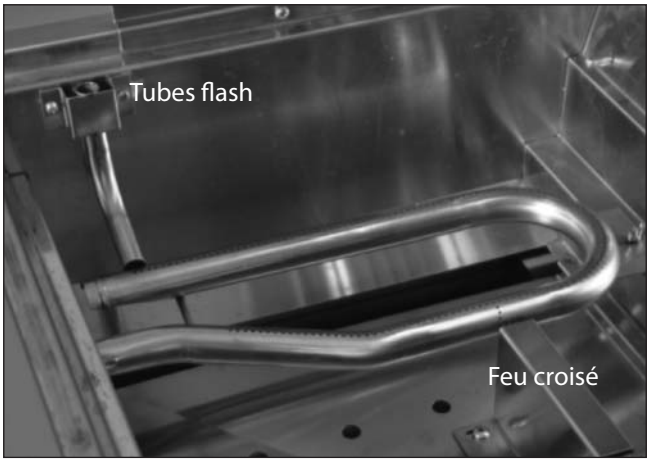
Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il est possible de l'allumer en utilisant une longue allumette.

Premièrement, ramenez le bouton de réglage à la position 'OFF' et attendez 5 minutes. Laissez le gaz se dissiper puis recommencez le processus d'allumage.

Votre grill comprend un tube d'allumage manuel individuel (tube flash) sur le côté gauche de la surface de cuisson.

Placez la longue allumette dans le tube flash sur le côté gauche du grill. Pressez et tournez le bouton de réglage correspondant à 'HI'. Le brûleur devrait s'allumer en quelques secondes. Allumez ensuite le brûleur droit en tournant le bouton de réglage correspondant à 'HI'. Ce brûleur s'allumera avec le feu croisé.

Si un brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, éteignez le bouton de réglage et attendez 5 minutes. Le flux de gaz dans le flash tube cessera une fois le grill allumer.



GRILLAGE FONDAMENTAL

Préchauffage
Le préchauffage du grill est extrêmement important. Ce processus offre une chaleur plus équilibrée et dispersée résultant en une cuisson plus consistante.

Préchauffez votre grill and allumant tous les brûleurs principaux, y compris le brûleur à SAISIR, à température élevée 'HI'. Fermez ensuite le couvercle du grill et laissez-le chauffer de 10 à 15 minutes. Lorsque le grill a atteint la température désirée, éteignez les brûleurs dont vous n'avez pas l'intention d'utiliser et attendez quelques minutes.

Types de cuisson
Il y a deux façons de griller : le grillage direct et le grillage indirect.

Grillage direct
Le grillage direct est une forme de cuisson qui s'effectue directement au-dessus d'une source de chaleur. Il y a une variation fondamentale au grillage direct. Vous pouvez soit ouvrir ou fermer le couvercle. Ces nuances détermineront si votre nourriture sera grillée ou cuite. En fermant le couvercle, vous gardez la chaleur à l'intérieur du grill ce qui permet une cuisson uniforme de l'aliment. En ouvrant le couvercle, la chaleur montante ne cuira que le dessous des aliments. Peu importe la méthode de cuisson, vous devrez tout de même tourner la nourriture occasionnellement pour obtenir une cuisson uniforme. Le temps de cuisson est considérablement réduit lorsque le couvercle est fermé.

Les aliments traditionnellement choisis pour le grillage direct sont des steaks, hambourgeois, filets de poisson, etc. Toute nourriture ayant moins de 2 pouces d'épaisseur peut être cuite par grillage direct. Ces aliments cuisent normalement très rapidement et bénéficient souvent de ce type de cuisson. Il est généralement recommandé de cuire le couvercle fermé.

Le grillage indirect

Les produits alimentaires de taille considérable, ou encore les pièces de viande de plus de 2 pouces d'épaisseur devraient être grillé indirectement. Le grillage indirect exige que la source de chaleur provienne des côtés du grill. Pour réaliser ce type de cuisson sur votre grill, allumez les brûleurs à 'ON' sur une moitié du grill seulement. Placez ensuite l'aliment sur la section non-chauffée et fermez le couvercle. La chaleur radiante cuira la nourriture. Puisque la nourriture n'est pas directement exposée à la chaleur des brûleurs, elle bénéficiera d'une cuisson plus uniforme. Ce type de cuisson se traduira par contre à un temps de cuisson plus long.

Utiliser le grill à saisir

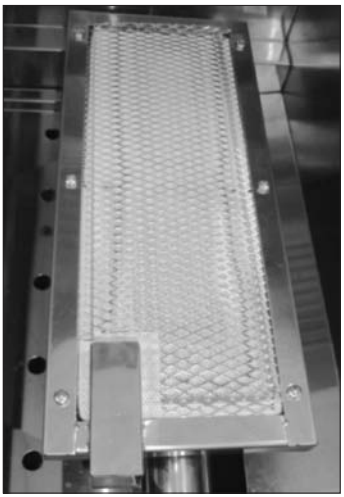
Vos grills GasJoe 30" et 38" comprennent un brûleur infrarouge servant à 'saisir' les aliments.

Un brûleur infrarouge fonctionne en diffusant la flamme à travers un élément en céramique rempli de petits trous. Ces trous concentrent la chaleur des flammes à la surface de l'élément. Ce phénomène créer une chaleur intense et beaucoup plus élevée que celle d'un brûleur standard. Cette chaleur vous permet de saisir votre nourriture tout en laissant l'intérieur de l'aliment saignant, si désiré.

Préchauffage du brûleur à saisir

Préchauffez toujours le grill au complet afin d'atteindre des résultats de cuisson consistants et réussis.

Si le grill est encore chaud d'une cuisson antérieure, vous dévirez tout de même préchauffer le brûleur à saisir 2-3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il rutile.



Ne jamais placer de nourriture sur le grill à saisir tant qu'il n'est pas chaud. Les particules d'aliments et le gras pourraient obstruer les minuscules orifices et endommager le brûleur.

Il est important d'éviter de renverser de l'eau sur le grill à saisir, et de ne pas utiliser d'eau pour contrôler les flambées soudaines. Faites attention de minimiser les égouttures sur le brûleur à saisir lors du nettoyage et de l'entretien des grilles de cuisson.

Comment saisir les aliments

Saisir un aliment capte et renferme les saveurs et les jus tout en cuisant la surface extérieure. L'aliment absorbe la fumée et les arômes d'origine alimentaire qui se produisent lorsque les égouttures sont vaporisées par le brûleur.

Le résultat final est une expérience culinaire comparable à celle d'un restaurant... croustillante, débordant de saveur à l'extérieur, tendre et juteux à l'intérieur.

Quoique les brûleurs tubulaires du grill ne réussissent pas à produire une chaleur vive, le brûleur infrarouge est spécifiquement conçu pour ce procédé.

MESURES DE SÉCURITÉ!

Les grilles de cuisson sont robustes et lourdes. Échapper une de ces grilles sur le brûleur à saisir l'endommagera. Un tel endommagement n'est pas couvert par la garantie du produit et causera un incendie, des brûlures ou autres lésions corporelles.

Nettoyage du brûleur à saisir

C'est simple pour vous d'assurer le fonctionnement optimal de votre brûleur à saisir. Vous n'avez qu'à le faire brûler à 'HI' avec le couvercle ouvert pendant 5 minutes à

la fin de chaque cuisson afin de vaporiser les particules alimentaires et égouttures de cuisson.

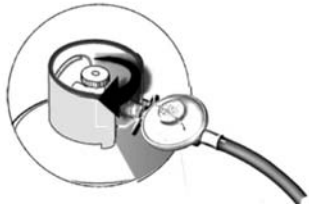
Toute accumulation de cendres sur le brûleur peut être enlevée avec une brosse douce ou une balayeuse... ATTENDEZ QUE LE BRÛLEUR SOIT FROID!

Assurez-vous de ne pas retirer l'écran protecteur lors du nettoyage. L'écran prévient les dommages pouvant être causé à l'élément de céramique par de la nourriture ou d'autres items.

Éteindre le brûleur

Lorsque vous avez terminé la cuisson, faites brûler à 'HI' avec le couvercle ouvert pendant 5 minutes afin de vaporiser les égouttures et particules alimentaires des modulateurs de flammes, brûleurs et autres surfaces.

Pour éteindre de grill, il est préférable de fermer le cylindre en premier. Ceci permettra au gaz restant dans les tuyaux de se brûler et ne prendra que quelques secondes. Fermez ensuite tous les contrôles.



Il est correct de laisser le cylindre connecter au barbecue lorsqu'il est inactif.

Un manquement aux procédures de fermeture citées ci-dessus pourrait entraîner des conditions dangereuses.

Contrôler les flammes

Les boutons de réglage des brûleurs possèdent trois actions fondamentales : Off (fermé), High (élevé) et Low (bas). Vous pouvez atteindre n'importe quelle intensité/hauteur de flammes entre 'high' et 'low' en tournant les boutons de réglage entre ces deux positions.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Votre nouveau grill doit être correctement entretenu pour maximiser sa performance et sa longévité.

Nettoyez les pièces internes du grill régulièrement. Cet entretien est déterminé par la fréquence d'utilisation et les types d'aliments que vous y cuisez. Le grill entier devrait être nettoyé au moins deux fois par année.

Nous vous recommandons de suivre les directives suivantes attentivement afin d'assurer un entretien sécuritaire et approprié:

Nettoyer les grilles de cuisson
La manière la plus efficace de nettoyer vos grilles de cuisson est de les frotter immédiatement après que vous ayez terminé la cuisson et éteint les brûleurs. Vous devriez porter un gant protecteur pour protéger votre main de la chaleur et vapeur. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse en laiton que vous tremper dans l'eau pour nettoyer le grill chaud. Trempez souvent la brosse dans l'eau pour augmenter la vapeur générée lorsque les poils touchent le grill. La vapeur facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules alimentaires. Ces particules alimentaires seront vaporisées lorsqu'elles tomberont sur le modulateur de flammes, ou elles tomberont simplement dans le bac à graisse. Il sera beaucoup plus difficile d'éliminer les particules alimentaires si le grill a eu le temps de refroidir avant le nettoyage.

Nettoyer la grille de réchauffement
Suivez les procédures de 'Nettoyer les grilles de cuisson' pour nettoyer la grille de réchauffement.

Nettoyer le bac à graisse
Le bac à graisse collectera toute la graisse accumulée dans l'aire de grillage principale. Le bac devrait être nettoyé après chaque utilisation pour éviter la possibilité d'un feu de graisse. Laissez le bac à graisse refroidir avant de le nettoyer. Lavez le bac avec une solution d'eau savonneuse, et assurez-vous de bien le sécher pour éviter les taches.

Nettoyer les brûleurs
Le flux de gaz est occasionnellement obstrué par des nids d'insectes et d'araignées à l'intérieur des tubes de brûleurs. Ce phénomène de 'retour de flamme' peut causer un type de feu s'allumant à l'intérieur et autour des tubes de gaz. Pour réduire les risques d'un retour de feu, suivez les indications ci-dessous au moins une fois par mois. Suivez également ces recommandations lorsque votre grill demeure inactif durant une période prolongée.

IMPORTANT
Tous les boutons de réglage devraient être à la position **OFF**. Le cylindre de gaz devrait être fermé et l'alimentation en gaz déconnectée avant d'entamer cette procédure.
1. Retirez les brûleurs du grill en soulevant doucement chaque brûleur de l'orifice du robinet à gaz.
2. Brossez la surface extérieure du brûleur pour éliminer les résidus alimentaires et la saleté. Nettoyez les orifices bouchés avec une tige rigide, tel un trombone déplié.
3. Inspectez le brûleur pour vous assurer qu'il n'y ait pas de fissures ou trous. Si vous y trouvez des endommagements, remplacez le brûleur avant de réutiliser le grill.
4. Lors de la réinstallation, inspectez la propreté, la condition et l'emplacement des allumeurs.

L'entretien de l'acier inoxydable
N'utilisez pas un tampon métallique à récurer, de grattoir, de matériaux abrasifs ou érodants, de javellisant ou de nettoyants corrosifs pour nettoyer le grill et le chariot. Veuillez aussi noter qu'une exposition prolongée à un mélange de sel et vinaigre causera des égratignures, de la rouille et une corrosion profonde du grill.

Nous vous recommandons de nettoyer les composants en acier inoxydable avec un nettoyeur qui est approuvé pour l'acier inoxydable et seulement propre lorsque le gril est froid et à la lumière indirecte. Ne jamais utiliser de laine d'acier.

Le couvercle et le corps du grill
Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du grill avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent. Essuyez bien chaque section du grill avant de l'entreposer.

Entreposage
Assurez-vous que chaque section du grill soit propre avant de l'entreposer.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Veuillez effectuer les vérifications suivantes avant de contacter votre rournisseur pour un entretien:

- Le grill reçoit-il une alimentation en gaz adéquate?
- Si vous employez du gaz naturel, le robinet d'arrêt principal est-il ouvert?
- Si vous employez du gaz propane liquide, le cylindre de propane est-il vide, et avez-vous vérifié si le robinet à gaz est ouvert?

Si vous avez vérifié les procédures énoncées ci-dessus, veuillez prendre le temps de réviser le guide de dépannage avant de contacter votre fournisseur.

Le brûleur ne s'allume pas

- Assurez-vous que tous les boutons de réglage des brûleurs soient à 'OFF'.
- Retirez les grilles de cuisson et le modulateur de flammes.
- Vérifiez que l'alimentation en gaz rejoigne les brûleurs en tentant un allumage manuel. **AVERTISSEMENT!** SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS, ATTENDEZ 5 MINUTES AVANT DE TENTER L'ALLUMAGE DU MÊME OU D'UN AUTRE BRÛLEUR.
- Si le brûleur s'allume avec une allumette, il se peut que l'allumeur de fonctionne pas correctement. Contactez un fournisseur autorisé Kamado Joe pour un service d'entretien.
- Si le brûleur ne s'allume pas manuellement (avec une allumette), vous devriez vérifier le tuyau d'alimentation en gaz pour des fuites ou des fissures, ou encore de vérifier que vous employez le type de gaz correspondant à celui de la plaque signalétique. Vérifiez également que la pressurisation de l'alimentation en gaz est intacte.
- Si le brûleur ne s'allume pas avec une allumette et que vous êtes certain que l'alimentation en gaz se rendre au brûleur, il est fort probable que votre brûleur soit bouché ou bloqué. Fermez tous les raccordements de gaz et attendez que le gaz se dissipe avant de retirer le brûleur. Vérifiez ensuite si le tube du brûleur pour des blocages.

Flamme de brûleur erronée

- Vérifiez le tuyau d'entrée de gaz pour des blocages.
- Nettoyez les capuchons des orifices de brûleurs.
- Ajustez l'obturateur d'air si nécessaire. Consultez 'Ajustement du débit d'air au brûleur' à la page 16.
- Vérifiez la pressurisation si la flamme est trop haute ou trop basse.
- Vérifiez l'alimentation en gaz (GPL).

Retour de flammes
Un retour de flammes peut causer un type de feu s'allumant à l'intérieur et autour des tubes de gaz. Si ce phénomène se produit, coupez immédiatement l'alimentation en gaz à la source et tournez les boutons de contrôle à la position 'OFF'. Attendez que le grill ait refroidi puis nettoyez les brûleurs.

SERVICE DE GARANTIE

Comment obtenir un service d'entretien:
Pour un service de garantie, veuillez contacter votre fournisseur local. Ayez les informations suivantes en main avant d'appeler:

- Numéro du modèle (se trouve sur la plaque signalétique sur le côté droit du grill).
- Numéro de série (se trouve sur la plaque signalétique sur le côté droit du grill).
- Preuve d'achat du propriétaire original.
- Date d'installation.
- Une brève description du problème.

Votre satisfaction nous tient à cœur. Veuillez nous écrire, nous envoyer un fax ou un courriel pour nous faire part de vos commentaires, ou encore nous signaler des difficultés que vous ayez pu rencontrer.

Kamado Joe
2865 N. Berkeley Lake Rd. NW, Suite 6
Duluth, GA 30096

Tel: (678)866-0642 or (877)215-6299
Fax:(678)866-4175
Email: Customer.Support@KamadoJoe.com
www.kamadojoe.com

GARANTIE LIMITÉE À VIE

Le boîtier en acier inoxydable corps et grilles de cuisson sont garantis exempts de défauts de matériaux et de fabrication lorsqu'il est soumis à un usage domestique normal et service pour la durée de vie de l'acheteur initial. Cette garantie est limitée au remplacement des pièces défectueuses, avec le propriétaire de payer tous les autres coûts, y compris le travail.

Garantie limitée de quinze ans
Les brûleurs sont garantis exempts de défauts de matériaux et de fabrication lorsqu'il est soumis à un usage domestique normal et le service pour une période de quinze ans sous forme de la date d'achat. Cette garantie est limitée au remplacement des pièces défectueuses, avec le propriétaire de payer tous les autres coûts, y compris le travail.

Garantie limitée décennal
Les robinets de gaz sont garantis exempts de défauts de matériaux et de fabrication lorsqu'il est soumis à un usage domestique normal et le service pour une période de dix ans sous forme de la date d'achat. Cette garantie est limitée au remplacement des pièces défectueuses, avec le propriétaire de payer tous les autres coûts, y compris le travail.

Garantie limitée de cinq ans
Les brûleurs latéraux et les grilles de saveur sont garantis exempts de défauts de matériaux et de fabrication lorsqu'il est soumis à un usage domestique normal et le service pour une période de cinq ans sous forme de la date d'achat. Cette garantie est limitée au remplacement des pièces défectueuses, avec le propriétaire de payer tous les autres coûts, y compris le travail.

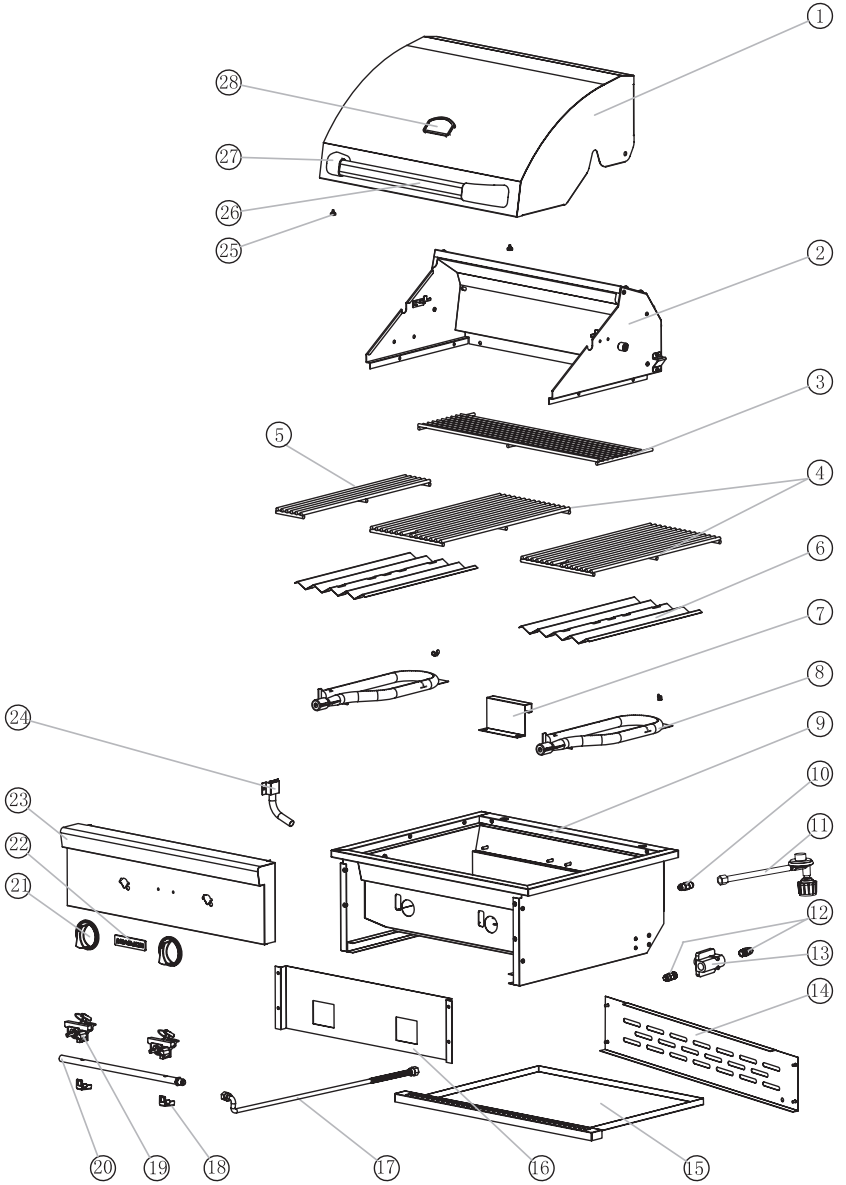
Garantie limitée un an
Tous les autres composants sont garantis exempts de défauts de matériaux et de fabrication lorsqu'il est soumis à un usage domestique normal et le service pour une période d'un an à partir de la date d'achat.

Limitations et exclusions

1) La garantie s'applique à l'achat d'origine et ne peuvent être transférés.
2) La garantie est en lieu et place de toutes autres garanties, exprimées ou implicites et tous les autres obligations ou responsabilités liées à la vente d'utilisation ou d'utilisation de ses produits gril.
3) Garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'une mauvaise utilisation, altération ou altération de l'appareil, accidentelle, de l'environnement hostile, flare-up des incendies, mauvaise installation, ou une installation non conforme aux instructions contenues dans le présent manuel ou les codes locaux.
4) Société ne sera pas responsable des accessoires, indirects, particuliers ou conditionnels dommages résultant de sa violation de cette garantie écrite ou toute garantie implicite.
5) Nul n'a le pouvoir d'ajouter ou de modifier la présente garantie, ou de créer tout autre obligation ou responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de l'entreprises produits.

DIAGRAMME DU GRILL

ComboJoe 26", GasJoe 26"



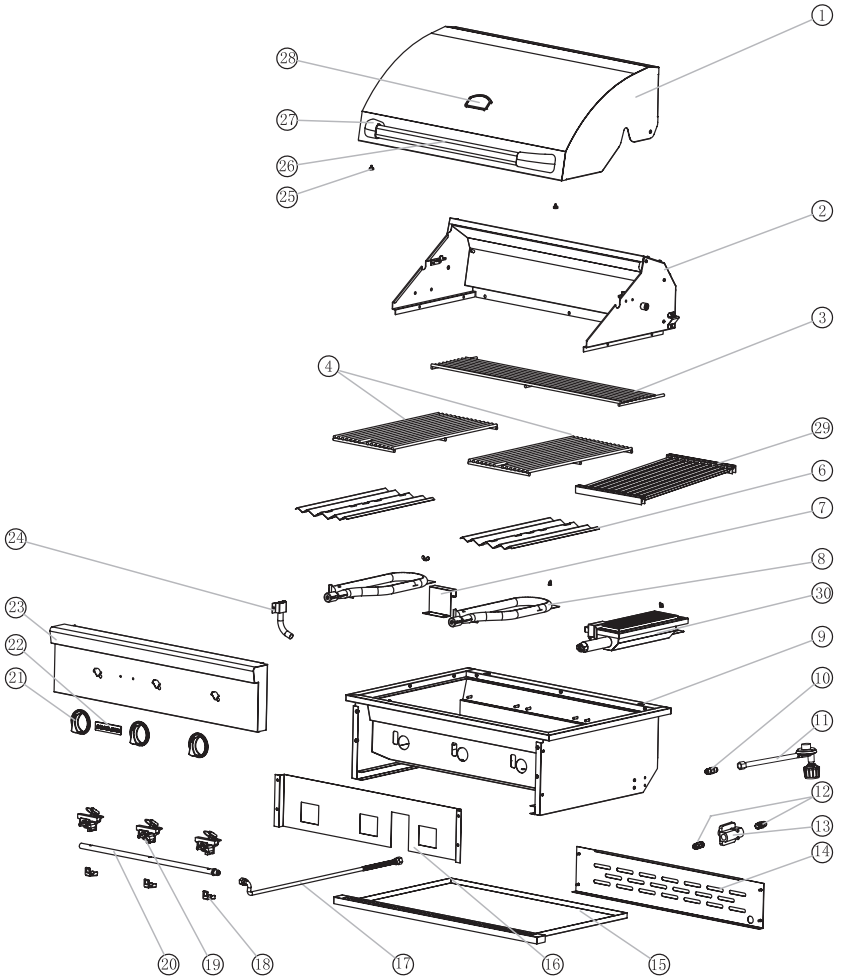
LISTE DES PIÈCES

ComboJoe 26", GasJoe 26"

ITEM	PART NO	DESCRIPTION
1	GJ26P01	COUVERCLE
2	GJ26P02	ÉCHAPPEMENT (HOTTE) ARRIÈRE
3	GJ26P03	GRILLE DE RÉCHAUFFEMENT
4	GJ26P04	GRILLE SUPÉRIEURE (GRANDE)
5	GJ26P05	GRILLE SUPÉRIEURE (PETITS)
6	GJ26P06	MODULATEUR DE FLAMMES
7	GJ26P07	FEU CROISÉ
8	GJ26P08	BRÛLEUR PRINCIPAL
9	GJ26P09	ASSEMBLAGE DE LA BASE
10	GJ26P10	RACCORDEMENT DE GPL (SEULEMENT)
11	GJ26P11	RÉGULATEUR DE GPL (SEULEMENT)
12	GJ26P12	RACCORDEMENT DE GN (SEULEMENT)
13	GJ26P13	RÉGULATEUR DE GN (SEULEMENT)
14	GJ26P14	BAS DU DOS DE COUVERTURE
15	GJ26P15	BAC À GRAISSE
16	GJ26P16	BAC À GRAISSE
17	GJ26P17	TUBE FLEXIBLE
18	GJ26P18	LOQUETS DE SOUPAPE
19	GJ26P19	SOUPAPE PRINCIPALE
20	GJ26P20	ASSEMBLAGE DU MANIFOLD
21	GJ26P21	BOUTON
22	GJ26P22	PLAQUETTE DU LOGO
23	GJ26P23	PANNEAU DE CONTRÔLE
23A	CGJ26P23	PANNEAU DE CONTRÔLE (COMBO JOE SEULEMENT)
24	GJ26P24	TUBE FLASH
25	GJ26P25	PARE-CHOCS DU COUVERCLE
26	GJ26P26	POIGNÉE DU COUVERCLE
27	GJ26P27	EXTRÉMITÉS DE POIGNÉE
28	GJ26P28	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

DIAGRAMME DU GRILL

ComboJoe 32", GasJoe 32"



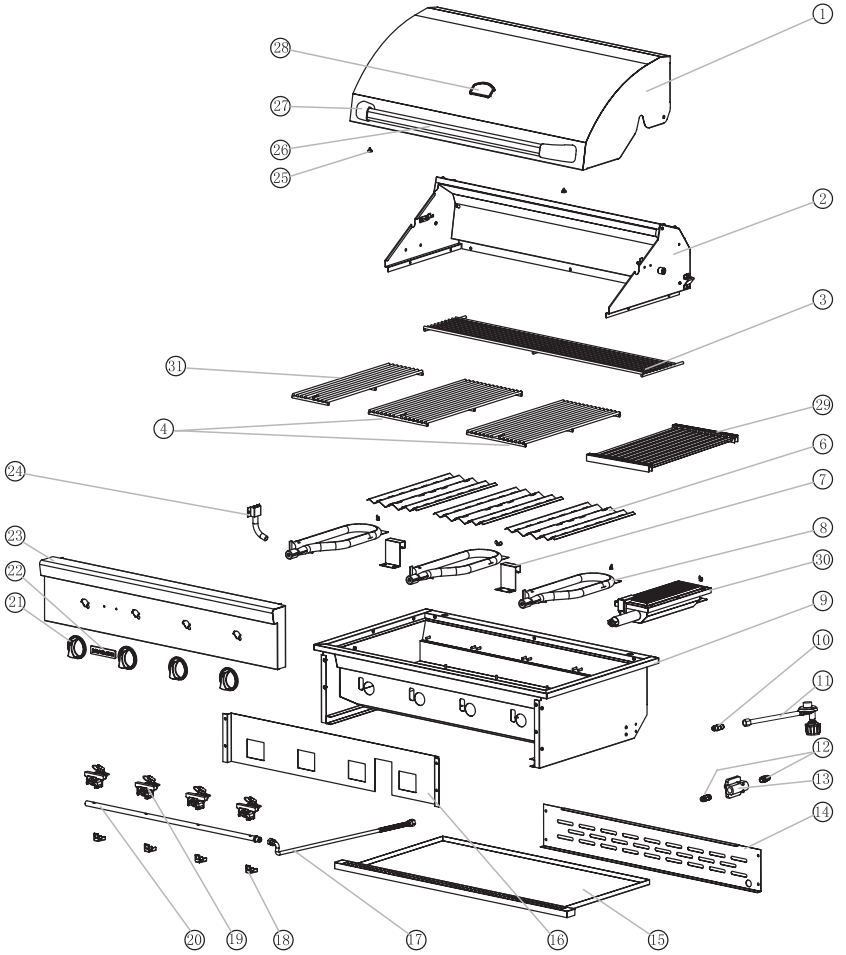
LISTE DES PIÈCES

ComboJoe 32", GasJoe 32"

ITEM	PART NO	DESCRIPTION
1	GJ32P01	COUVERCLE
2	GJ32P02	ÉCHAPPEMENT (HOTTE) ARRIÈRE
3	GJ32P03	GRILLE DE RÉCHAUFFEMENT
4	GJ26P04	GRILLE SUPÉRIEURE (GRANDE)
6	GJ32P06	MODULATEUR DE FLAMMES
7	GJ32P07	FEU CROISÉ
8	GJ26P08	BRÛLEUR PRINCIPAL
9	GJ32P09	ASSEMBLAGE DE LA BASE
10	GJ26P10	RACCORDEMENT DE GPL (SEULEMENT)
11	GJ26P11	RÉGULATEUR DE GPL (SEULEMENT)
12	GJ26P12	RACCORDEMENT DE GN (SEULEMENT)
13	GJ26P13	RÉGULATEUR DE GN (SEULEMENT)
14	GJ32P14	BAS DU DOS DE COUVERTURE
15	GJ32P15	BAC À GRAISSE
16	GJ32P16	BAC À GRAISSE
17	GJ26P17	TUBE FLEXIBLE
18	GJ26P18	LOQUETS DE SOUPAPE
19	GJ26P19	SOUPAPE PRINCIPALE
20	GJ32P20	ASSEMBLAGE DU MANIFOLD
21	GJ26P21	BOUTON
22	GJ26P22	PLAQUETTE DU LOGO
23	GJ32P23	PANNEAU DE CONTRÔLE
23A	CGJ32P23	PANNEAU DE CONTRÔLE (COMBO JOE SEULEMENT)
24	GJ32P24	TUBE FLASH
25	GJ26P25	PARE-CHOCS DU COUVERCLE
26	GJ32P26	POIGNÉE DU COUVERCLE
27	GJ26P27	EXTRÉMITÉS DE POIGNÉE
28	GJ26P28	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
29	GJ32P29	GRILLE POUR SAISIR
30	GJ32P30	BRÛLEUR À SAISIR

DIAGRAMME DU GRILL

GasJoe 38”



LISTE DES PIÈCES

GasJoe 38”

ITEM	PART NO	DESCRIPTION
1	GJ38P01	COUVERCLE
2	GJ38P02	ÉCHAPPEMENT (HOTTE) ARRIÈRE
3	GJ38P03	GRILLE DE RÉCHAUFFEMENT
4	GJ26P04	GRILLE SUPÉRIEURE (GRANDE)
6	GJ32P06	MODULATEUR DE FLAMMES
7	GJ38P07	FEU CROISÉ
8	GJ26P08	BRÛLEUR PRINCIPAL
9	GJ38P09	ASSEMBLAGE DE LA BASE
10	GJ26P10	RACCORDEMENT DE GPL (SEULEMENT)
11	GJ26P11	RÉGULATEUR DE GPL (SEULEMENT)
12	GJ26P12	RACCORDEMENT DE GN (SEULEMENT)
13	GJ26P13	RÉGULATEUR DE GN (SEULEMENT)
14	GJ38P14	BAS DU DOS DE COUVERTURE
15	GJ38P15	BAC À GRAISSE
16	GJ38P16	BAC À GRAISSE
17	GJ26P17	TUBE FLEXIBLE
18	GJ26P18	LOQUETS DE SOUPAPE
19	GJ26P19	SOUPAPE PRINCIPALE
20	GJ38P20	ASSEMBLAGE DU MANIFOLD
21	GJ26P21	BOUTON
22	GJ26P22	PLAQUETTE DU LOGO
23	GJ38P23	PANNEAU DE CONTRÔLE
24	GJ38P24	TUBE FLASH
25	GJ26P25	PARE-CHOCS DU COUVERCLE
26	GJ38P26	POIGNÉE DU COUVERCLE
27	GJ26P27	EXTRÉMITÉS DE POIGNÉE
28	GJ26P28	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
29	GJ32P29	GRILLE POUR SAISIR
30	GJ32P30	BRÛLEUR À SAISIR
31	GJ38P31	GRILLE SUPÉRIEURE (MOYEN)

KAMADO JOE
2865 North Berkeley Lake Road NW, Suite 6
Duluth, Georgia 30096
USA

CJ/GJ Rev 08/11